

GDOWEEK

Electrolux ispira il one-ingredient cooking point



Electrolux realizza con Epta questa cucina ristorativa per la gdo con l'obiettivo di replicare le isole sushi che tanto successo hanno riscosso nell'ultimo triennio. L'idea è quella di proporla in aggiunta. Peculiarità? La struttura completa sta in un cubo che si può aprire e chiudere a piacere sfruttando in maniera ottimale spazi e momenti di chiusura. Zero waste-all taste è il programma impostato e gestito anche a livello formativo da Electrolux che permette la creazione del menu one-ingredient, possibile con i macchinari dei due partner. Si parte con le carote declinate in molteplici proposte in almeno 7 tipologie di cibo (yogurt, frites, chips, soup, halwa, burger, flan), per una ristorazione total healthy, vegana, circolare, bio, esperienziale. La cosa interessante è che gli one ingredient menu possono variare di continuo (supporto di gestione Electrolux) e consentire al retailer il perfetto e ottimale smaltimento del reparto ortofrutticolo. Personale: 3 addetti.

Ritaglio stampa
Testata: GDOWEEK
Pagina: 78
Diffusione: 23.000
Data: 31 Marzo 2017